

SERVICE MANUAL

CUISINIÈRES

Table de cuisson encastrable

Induction

„TAP“

Muggenhofer Straße 135
D-90429 Nürnberg
Germany

Fax +49 (0)911 323 1022

Publ.-Nr.:
599 531 041
685
FR

DGS-TDS-N
Édition: 10.07

Table des matières

1. ESD=Electrostatic Discharge - décharge électrostatique

Du fait que les différentes interfaces électroniques ne sont pas protégées, en interne, contre l'électricité statique et sont en partie dénudées, il fait veiller, lors d'une réparation, à ce qu'une compensation du potentiel soit effectuée par le biais du bâti de l'appareil (contact), afin de neutraliser une éventuelle charge et d'empêcher un endommagement des interfaces électroniques concernées.

La même prudence doit être observée pour les éléments électroniques livrés comme pièces de rechange, qui ne doivent être retirées de l'emballage de protection ESD qu'après compensation du potentiel (décharge de l'électricité statique éventuelle).

Si une compensation du potentiel n'est pas effectuée malgré la présence d'électricité statique, ceci ne signifie pas pour autant que les éléments électroniques vont être immédiatement détruits. L'endommagement de structures internes peut entraîner des dégâts indirects qui n'apparaîtront que lors d'une charge de température ou d'électricité.

Tous les modules disposant d'entrées de contrôle / de commande, de circuits conducteurs dénudés et de processeurs librement accessibles sont soumis à un risque.

2 Spécifications du logiciel, fonctions

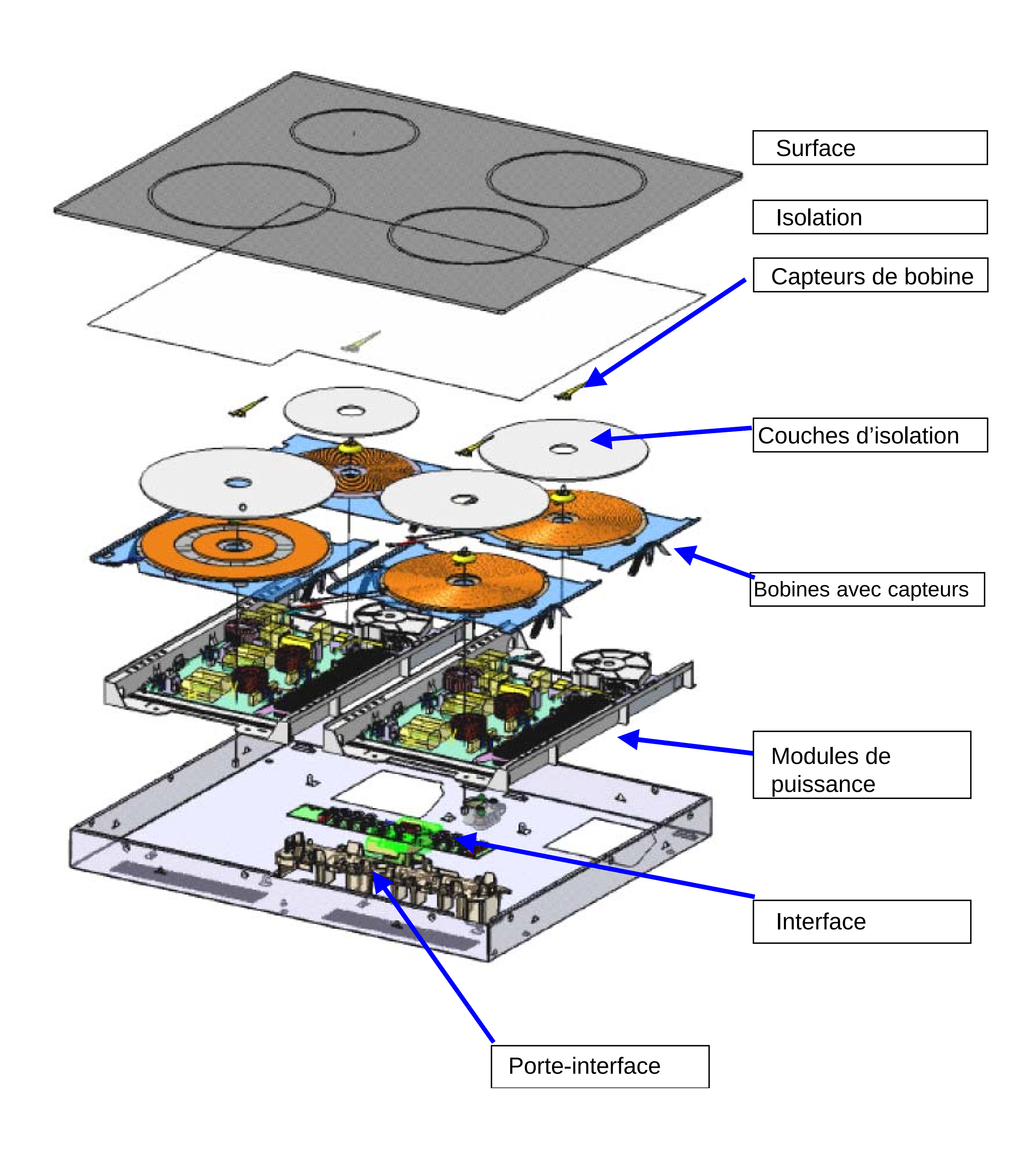
2.1 Variantes de l'appareil

Ce manuel de service permet la réparation de plans de cuisson de 2 à 4 zones d'induction. La série de construction s'appelle TAP:

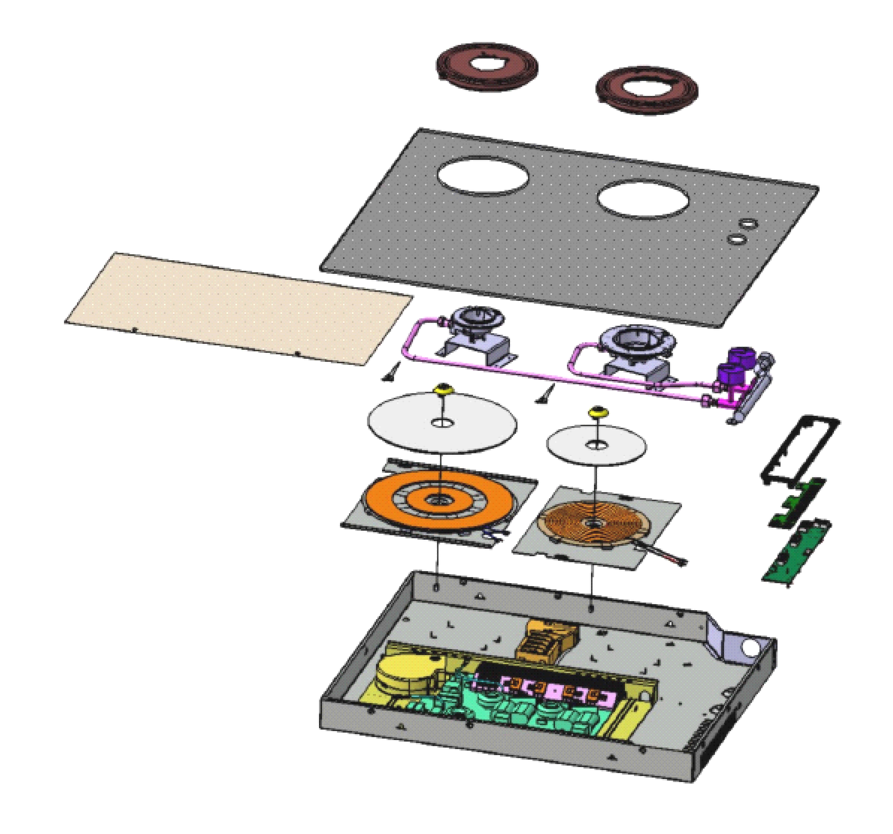
- TAP1 4 zones de cuisson avec deux boosters « Power »
- TAP2 3 zones avec deux ou trois boosters; paella / zone extensible
- TAP3 2 zones plus 2 zones gaz
- TAP4 2 zones (Domino)
- TAP5 4 zones et 2 zones à interface de rotation

2.2 Geräteaufbauten TAP Versionen

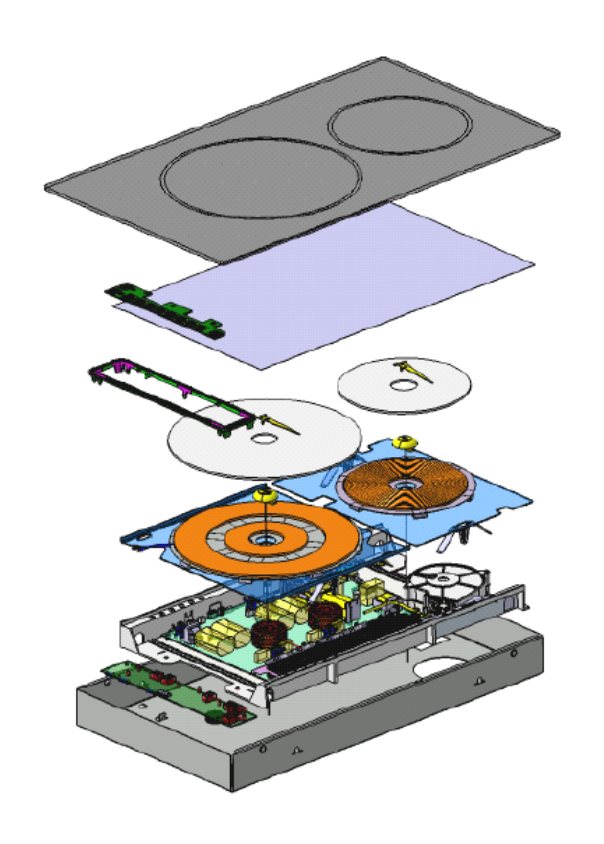
2.2.1 TAP1/2



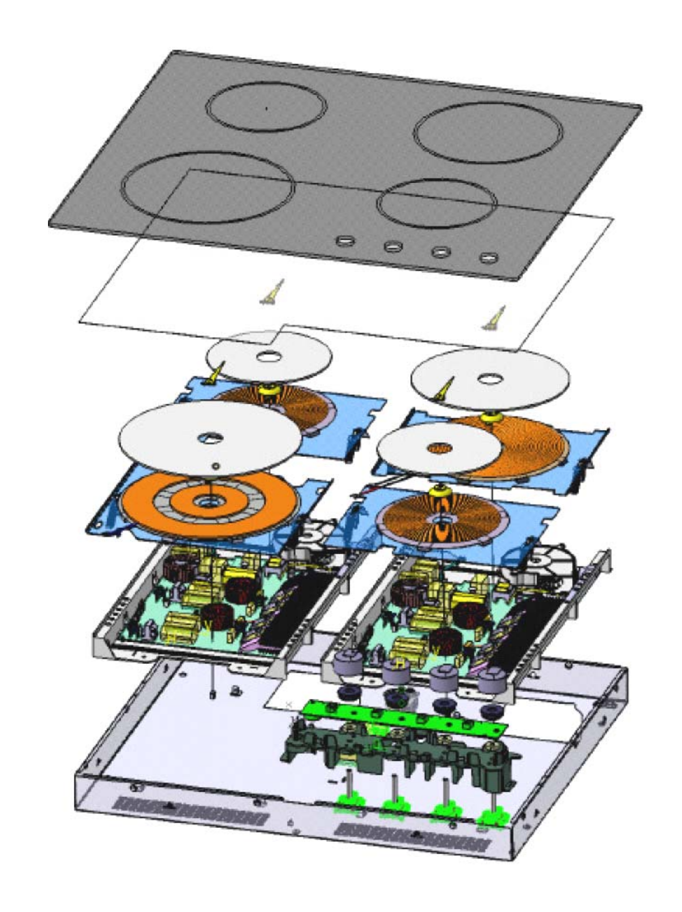
2.2.2 TAP3



2.2.3 TAP4

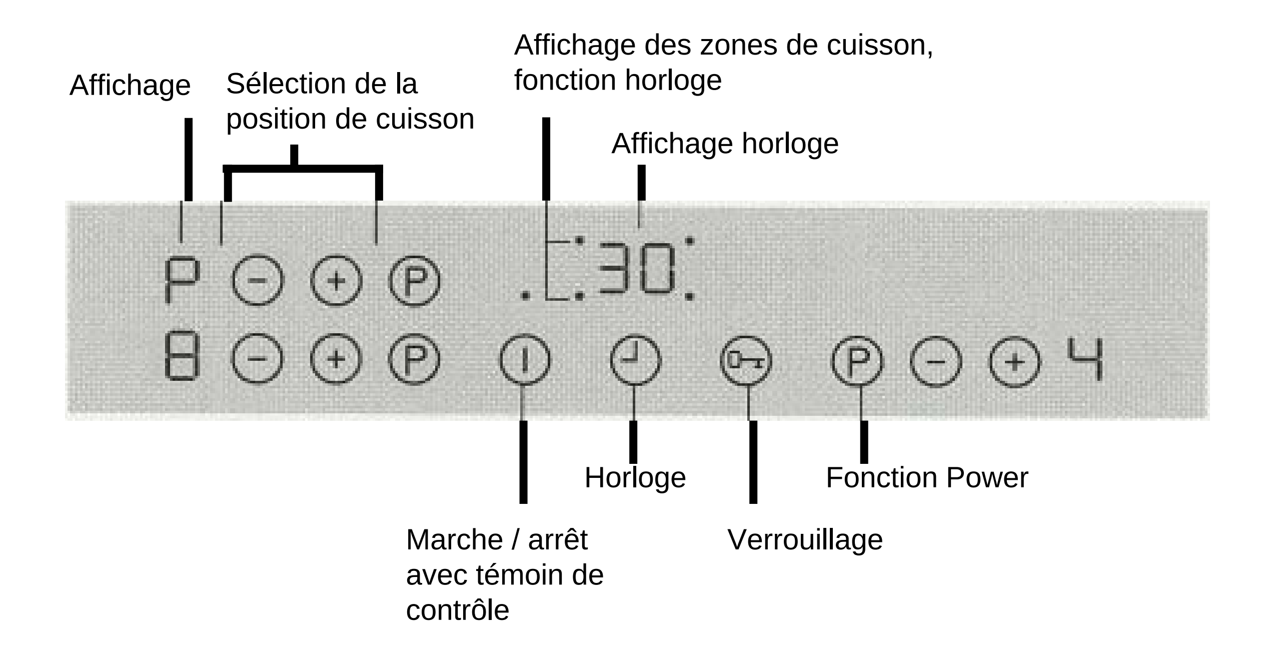


2.2.4 TAP5



2.3 Tableau de commande pour zones à induction avec Touch Interface

Les symboles des capteurs de commande par touches sensitives sont différents selon la marque, mais leurs fonctions et leurs arrangements sont égaux.



2.4. Symbole, explication des affichages et des touches

2.4.1 Champs capteurs Touch Control

	Champ capteur	**Fonction**
	Marche/arrêt	Allumer/éteindre l'appareil
	Augmenter les réglages	Augmenter la position de cuisson/la durée
	Baisser les réglages	Baisser la position de cuisson/la durée
	Horloge	Sélection horloge
	Verrouillage	Verrouiller/déverrouiller le panneau de commande
	Power	Activer/désactiver la fonction Power

2.4.2 Affichages zones à induction avec Touch Interface/ Rotary Interface

	Afficheur	**Description**
0		Zone de cuisson désactivée
1 - 9	Positions de cuisson	Position de cuisson réglée
E	Erreur	Dysfonctionnement
F	Détection de casserole	La casserole ne convient pas ou bien est trop petite, ou alors il n'y a pas de casserole de posée.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
L	Sécurité enfant	Verrouillage/sécurité enfant activée
P	Power	Fonction Power activée
-	Arrêt automatique	Désactivation est active

3. Désactivation automatique / Désactivation de sécurité

Plan de cuisson

- Lorsque, après l’activation de la zone, aucun réglage de puissance d’une zone de cuisson ne s’effectue dans les 10 secondes, la zone se désactive automatiquement.
- Si vous désactivez toutes les zones de cuisson, la zone se désactive automatiquement au bout de 10 secondes.

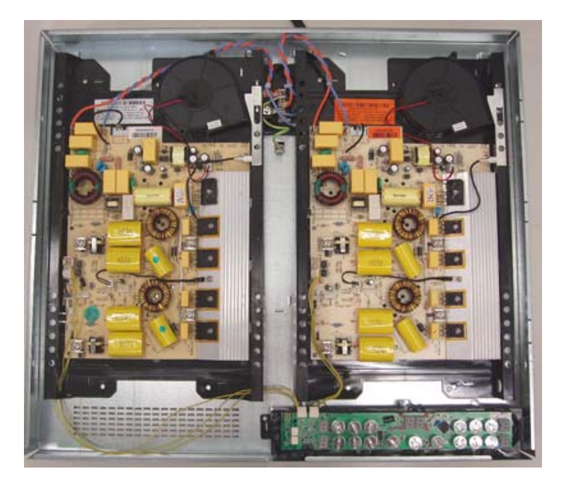
Zones de cuisson à induction

- Si vous utilisez des récipients non appropriés, l’affichage illumine "F“ et, au bout de 2 minutes, l’affichage des zones s’éteint.
- Lorsqu’une des zones n'est pas éteinte au bout d'une durée spécifique, ou lorsqu'un réglage de puissance est changé, la zone affectée s’éteint automatiquement. L’affichage illumine „-“. Avant une nouvelle utilisation, il faut régler la zone de cuisson sur „0“.

<u>**Position de cuisson**</u>	<u>**Arrêt au bout de**</u>
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

4. Données de composantes sur les pièces fonctionnelles

La configuration se retrouve toujours dans l'interface utilisateur !



Exemple

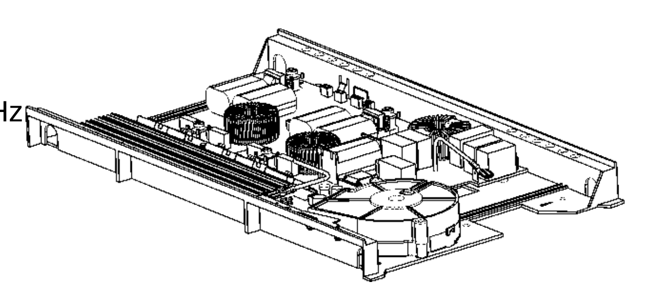
4.1 Platine de puissance / module à induction (MINI)

Sur cette série TAP, on utilise deux platines de puissance différentes. Elles travaillent sous une communication Macs-Bus. Il faut donc une identification univoque de tous les composants.

Nous avons pour le service client une platine de puissance universelle/module à induction. Numéro de pièce de rechange 330 563 051/3; est utilisé pour des plans de cuisson de TAP1 à TAP5.

Une feuille d'infos 822921196 (voir chap. 12) sera livrée avec cette platine de puissance/ce module à induction. Vous trouverez là toutes les informations pour un échange.

Données techniques

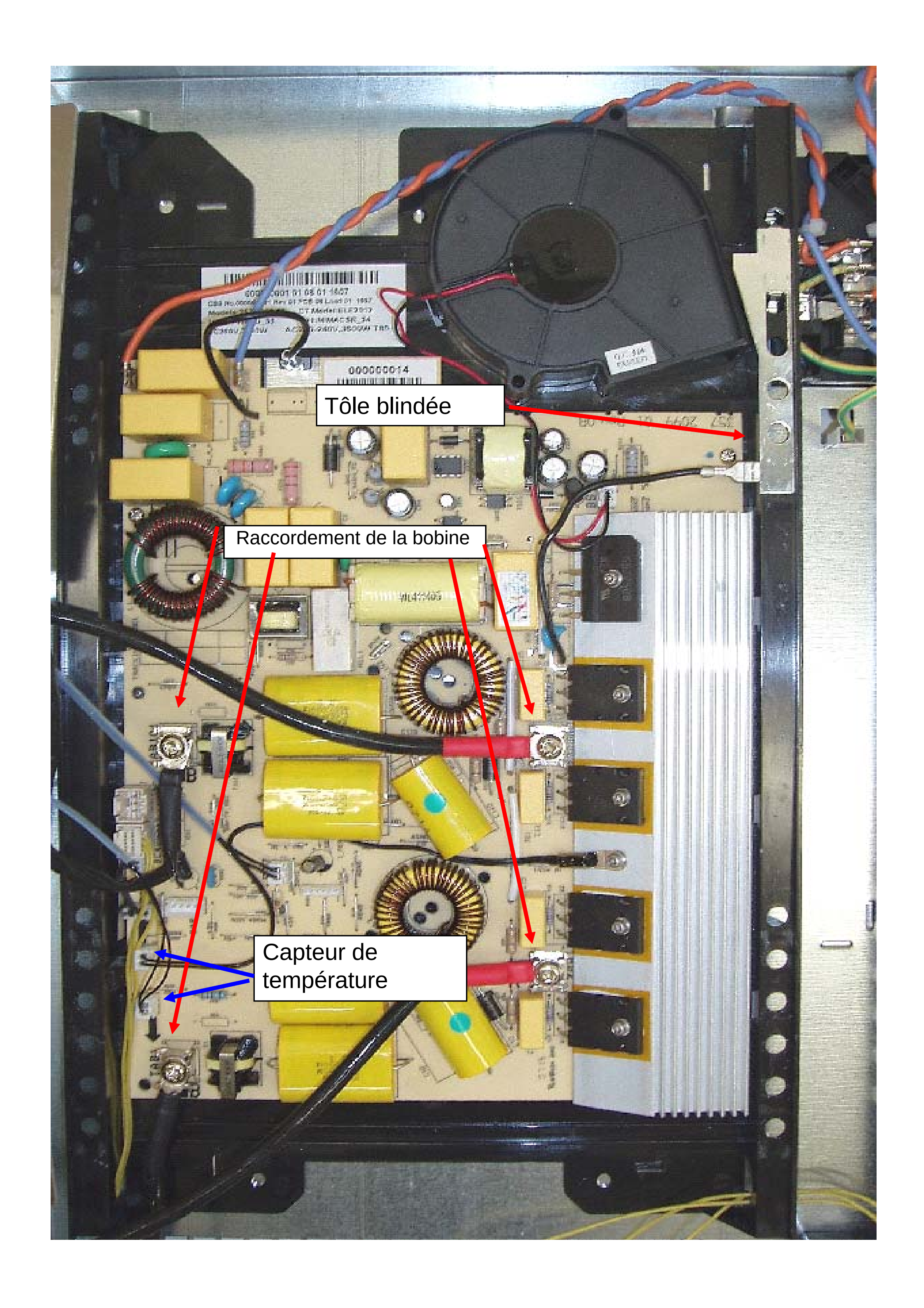


Tension nominale:	230 V
Fréquence nominale:	50/60 Hz
Consommation maximale en watts :	3,6 kw

Raccordement pour la zone de cuisson

Puissance en watts maximale pour chaque zone de cuisson :	3,1 kw
Puissance en watts au total:	3,6 kw
Température ambiante:	T85

4.1.1 Raccordement du capteur de température et de la bobine d'inductance



4.1.2 Raccordement d’alimentation électrique

Pour éviter des dégâts au niveau de la platine de puissance en retirant les lignes de rattachement, il faut être attentif à ce que la contrepression soit exercée. Par ex. en appuyant légèrement sur les relais attenant (fig 1).

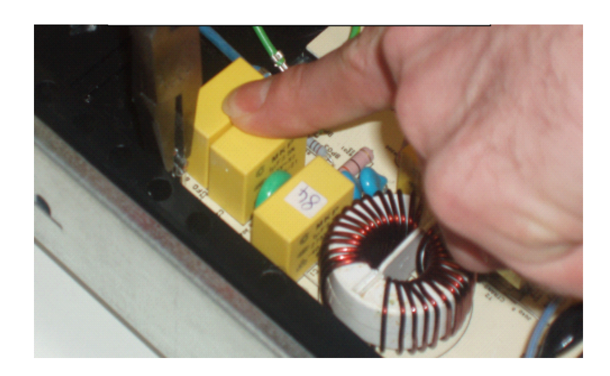


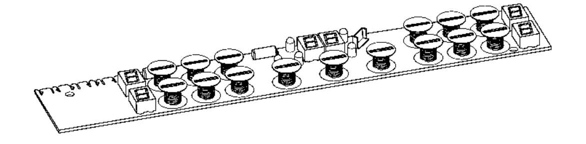
Fig. 1
Raccordement d’alimentation électrique

4.2 Interfaces

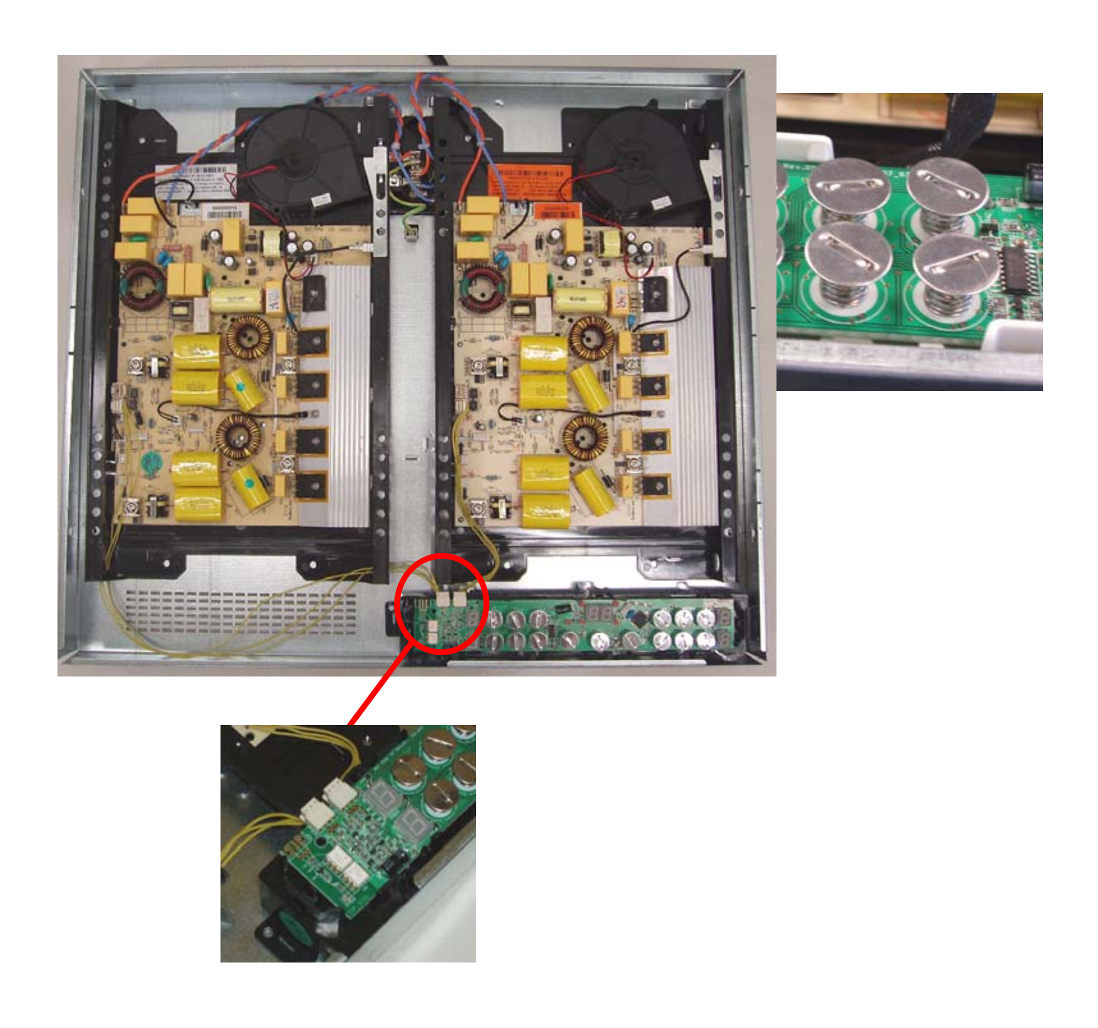
4.2.1 Interface sensitive avec ressorts (Colibri)

L'interface avec ressorts travaille encore avec une technique capacitaire. Les ressorts doivent être directement collés à la vitre. Les revêtements des ressorts sont plus grands que l'impression, afin que l'affleurement soit constamment garanti.

Notes de sécurité !!!



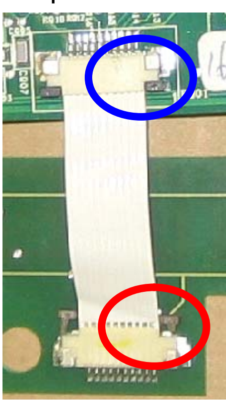
Courant fort: ne pas toucher les ressorts avec le plan de cuisson qui est mise sous tension ! (215 V, 3,3 mA)



4.2.2 *Interface sensitive avec Touch-Pad (incorporé dans TAP3/4)*

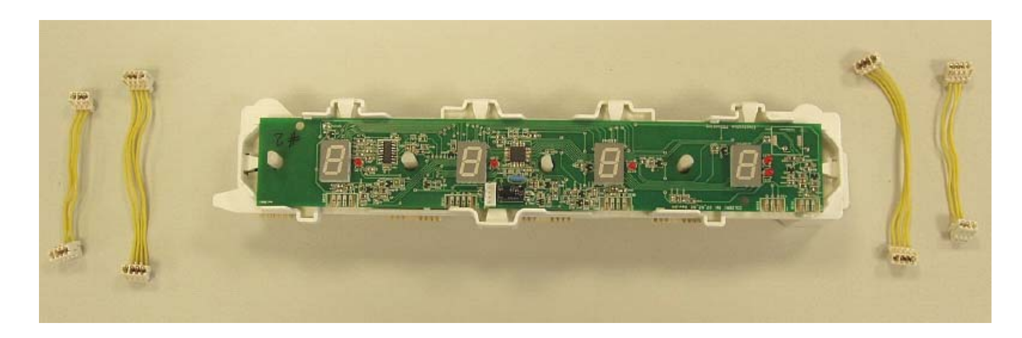
Le Touch-Pad est directement collé sur la vitrocéramique et raccordé à l'interface utilisateur par un connecteur enfichable et un câble en film de protection. Veuillez s'assurer que les connecteurs enfichables soient verrouillés et que les crochets ne soient pas endommagés. L'interface est encliquetée dans un cadre plastifié qui est collée à la vitrocéramique.

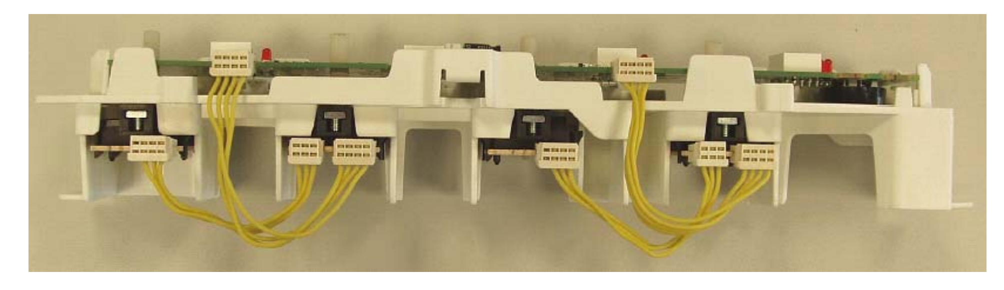


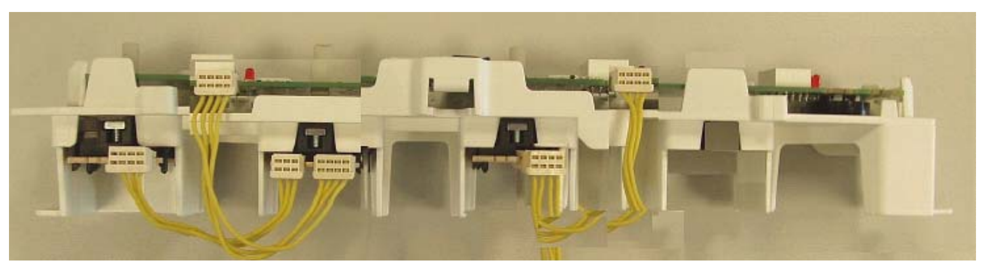


4.2.3 *Interface tournante*

L'interface avec conduite tournante est une solution traditionnelle. Interfaces tournantes sont raccordées à la platine d'interface. La position de l'interface tournante est saisie transformée au niveau 0-P.







5. Mode démo/Autotest (mode de service/menu d'alarme)

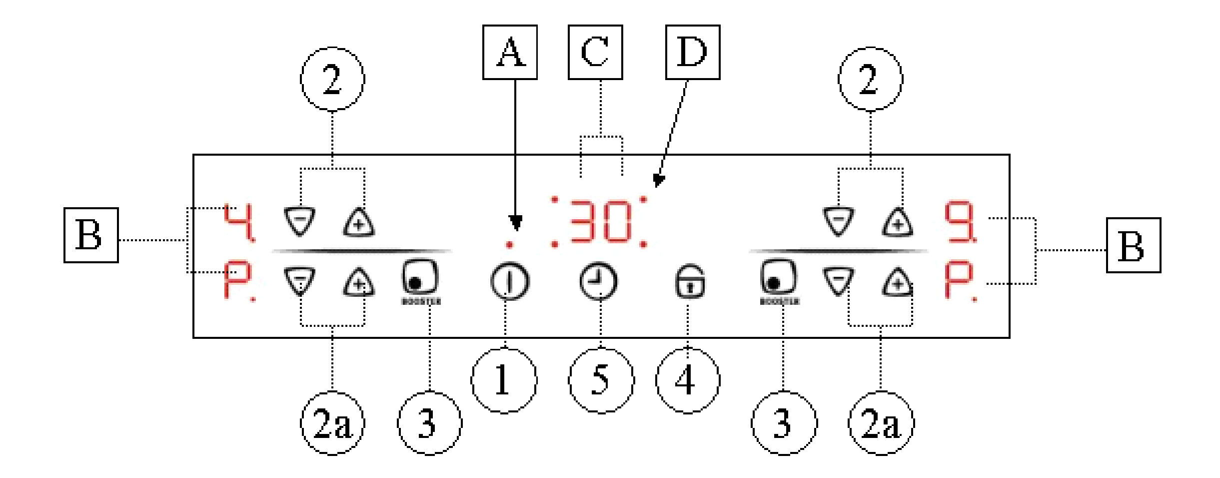
5.1 Les interfaces sensitives

Pour entrer dans le mode démo/mode de service/menu de test usine, il faut composer la séquence de touches suivante :

1. Le plan de cuisson est éteint. Appuyez en continu sur l'interrupteur principal jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne (sans signal sonore).

2. Appuyez en même temps sur les touches "+" et "-" (2a) des deux zones de cuisson avant (les 4 touches en même temps -> signal bref) pendant environ 3 secondes (-> encore un signal bref).

3. Appuyez sur la touche de sélection de l'horloge (-> encore un signal bref).



4. Sur l'afficheur (C) apparaît un "d" pour le mode démo.
   Si vous appuyez à nouveau sur la touche de sélection de l'horloge, passez à "S" pour activer le mode de service ; une pression supplémentaire vous permet d'entrer dans le menu d'alarme "E".

5. Appuyez sur la touche "+" d'une zone de cuisson pour activer le menu.

6. Appuyez sur la touche "-" d'une zone de cuisson pour désactiver le menu.

Mode de démonstration “d”

Si le mode démo est activé, l'afficheur indique un point en plus du "d". Après avoir sélectionné le mode démo, l'électronique se met sur "arrêt". Il est désormais possible de l'utiliser mais seulement sans l'activation du chauffage. Pour désactiver le mode démo, procédez de la même manière que pour l'activer. Après avoir désactivé le mode démo, il faut mettre l'électronique sur "Arrêt". Il est désormais possible d'utiliser le plan de cuisson en mode normal. Le mode de service Démo est fiable en cas de défaillance concernant le réseau électrique, l’état est enregistré sur la platine de puissance EEPROM.

Mode de service "S" Déroulement:

1. Afficher la version de logiciel de l'interface utilisateur

2. Afficher la version de logiciel Control

3. Afficher la version de logiciel de l'alimentation

4. Test de constatation pour 400 V : "400U" clignote sur l'afficheur jusqu'à ce que 400 V ne soient pas alimentés. Une fois que 400 V sont constatés, un signal sonore est émis et "OU" apparaît sur l'afficheur jusqu'à ce que 230 V ne soient pas alimentés.

5. Contrôlez toutes les LED/affichages pendant 7 sec. ; pendant ce temps le booster est réglé sur les zones de cuisson arrière pour tester les capteurs. Une fois que le temps est écoulé et que les capteurs sont prêts à fonctionner, le test passe à la prochaine étape. Si ce n'est pas le cas, "S" apparaît pour les zones de cuisson où une erreur s'est produite.

6. Test d'alimentation des zones de cuisson : un niveau d'alimentation différent est réglé pour chaque zone de cuisson pendant 2 secondes.

7. Détection de récipient: Réglage de puissance 9 est appliqué avec une durée de 10 secondes sur chaque zone de cuisson, afin de vérifier à travers l’enlèvement de la charge de détection de récipient.

Mode alarme "E"

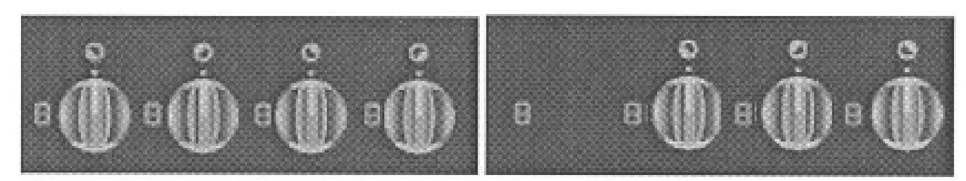
Les 5 derniers codes d'alarme (si > o) sont affichés chacun pendant 5 secondes comme une véritable alarme, en commençant par le plus ancien et en terminant par le plus récent.

5.2 Interface tournante

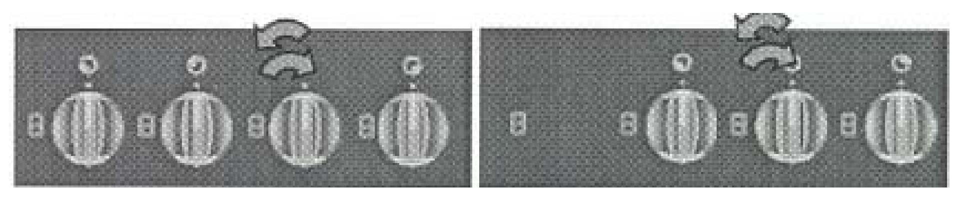
Mode de service Démo pour les plans de cuisson à induction avec interface tournante

Important:
Le mode Démo peut seulement être réglé ou remis à zéro dans les 4 premières secondes après raccordement au réseau électrique. Si le mode démo est activé, la détection de récipient „F“ ne sera pas affichée, s’il n’y a pas de récipient sur la zone de cuisson. La procédure suivante est la même pour la mise en marche et hors marche du mode démo.

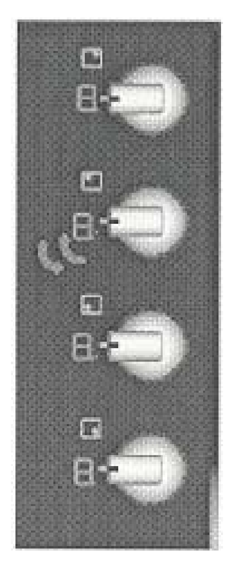
1. Raccorder le plan de cuisson au réseau électrique.



2. Les indicateurs sont tous allumés. Au bout de 4 secondes la deuxième manette de droite se tourne vers la gauche à la valeur de limite.



60 cm avec 4 zones de cuisson   60 cm avec 3 zones de cuisson



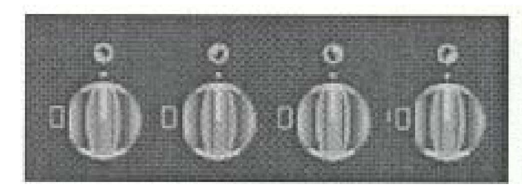
80 cm 4 zones de cuisson

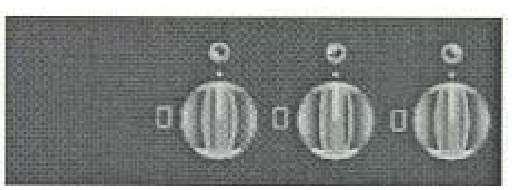
3. Au niveau des indicateurs, Il apparait pendant une seconde la lettre "d".

4. Veuillez répéter la démarche 1-3 pour éteindre le mode Démo.

Mode de service pour les plans de cuisson à induction avec interfaces tournantes

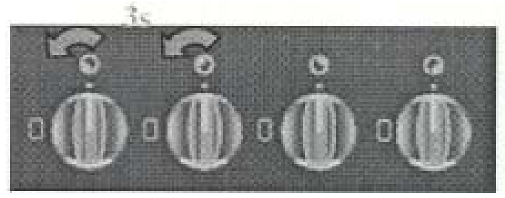
1. Allumer et éteindre une des interfaces tournantes. Les indicateurs indiquent tous „0“.



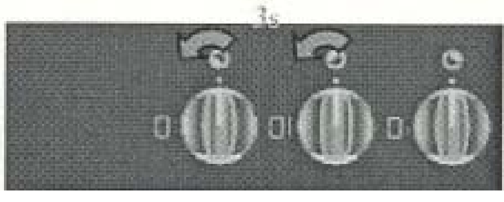




2. Veuillez tourner la première et la deuxième manette de gauche ou du dessus durant 3 secondes vers la gauche jusqu’à la position de limite .

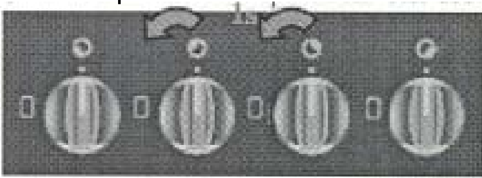


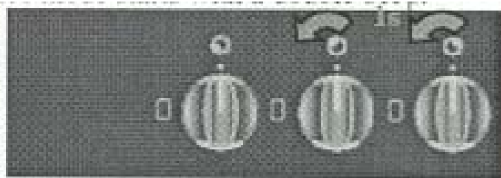
60 cm avec 4 zones de cuisson



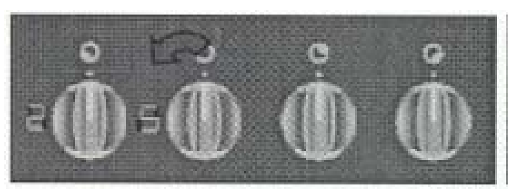
60 cm avec 3 zones de cuisson

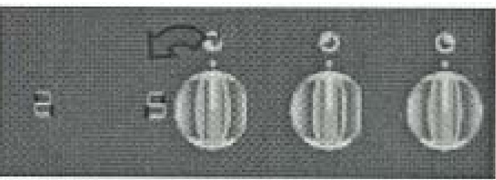
3. Veuillez tourner les manettes 2 et 3 de droite ou du dessus durant 3 secondes vers la gauche jusqu'à la position de limite. Le mode de service annonce un double bip.

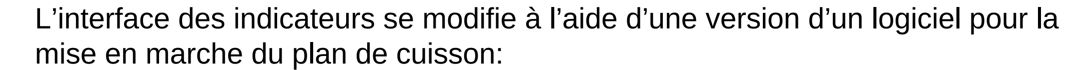




4. Pour les prochaines démarches peuvent être allumées à l’aide de la troisième manette de droit ou celui du dessus.
   - Version logiciel de l’interface par ex. = 30.
   - Version logiciel de la platine de puissance par ex. = 4242 = V 42 gauche V 42 droit
   - Version logiciel de la puissance = 3434 = V 34 gauche V 34 droit
   - Quitter le mode de service







L’interface des indicateurs se modifie à l’aide d’une version d’un logiciel pour la mise en marche du plan de cuisson:

A 430	60 cm 4 zones, 4 zones de puissance
b 430	60 cm 4 zones 1 zone de puissance
C 430	60 cm 3 zones, 270 mm double zones de cuisson
d 430	60 cm 3 zones, 210 mm, 1 zone à puissance
E 430	80 cm 4 zones, 4 zones à puissance

6. Recherche de l'erreur

6.1 L'appareil ne fonctionne pas

L'appareil ne fonctionne pas et ne s'allume pas.
Numéro (1) se réfère aux figures du chapitre 6.5 Vérifier le composant de puissance

Erreur	***Indicateur du plan de cuisson***	***Cause***	***Mesures à prendre***
Fusible sauté au sein de la maison	Néant	Mauvais raccordement au niveau de la borne du raccordement d'alimentation.	**(1)** Vérifier l'état de l'affectation des broches ainsi que 230 VAC entre N, les lignes et la masse au niveau de l'alimentateur.
		Phase d'induction finale défectueuse.	Voir chapitre 5.
Zones de cuisson ne s'allume pas.		Pas de tension dans le réseau électrique ou mauvais raccordement (manque la 1 phase ->pas de tension directive; N n'est pas raccordé à la borne 4 et 5 n'est pas raccordé)	**(1)** Vérifier l'état de l'affectation des broches du raccordement et 230 VAC, conducteur médian, ligne(s) et la masse. Les deux "N“ doivent être raccordés au fil électrique fixé au mur.
		Connecteur enfichable du câble à la touche de contrôle indicatrice Touch Control n'est pas enfiché.	Vérification du raccordement au niveau du filtre et à la touche de contrôle Touch Control. Allumer de nouveau le réseau électrique.
		Fiche de sécurité brûlée respectivement phase d'induction finale défectueuse	Voir chapitre 5.
		Touche de contrôle défectueuse.	Si 5 VDC existent et que le composant de puissance a déjà été échangé : remplacer l'interface (UI). S'assurer que la platine sensitive est bien collée à la vitre et que le câble de raccordement est correctement installé.

6.2 Une seule zone de cuisson ne fonctionne pas

Une seule zone de cuisson ne fonctionne pas (en partie) ou défectueuse ou ne peut être utilisée.

Erreur	***Indicateur du plan de cuisson***	***Causes***	***Mesures à prendre***
Ne chauffe pas de poêle.	Phase de cuisson normale	La poêle se trouve sur le bord de l'endroit où devrait se trouver la poêle et fonctionne seulement à puissance moindre	Prendre d'autres récipients ou mettre ce récipient sur une plus petite zone de cuisson. Voir chapitre „Détection de récipient"
	La lettre "F“ clignote	Poêle n'a pas été identifiée.	Vérifier si les récipients sont adéquats aux cuisinières à induction.
		Bobine n'a pas été correctement branchée.	Vérifier si tous les câbles des bobines sont branchés et que le couple a été respecté.
		Écart trop grand entre la bobine et la table vitrocéramique.	Vérifier si la bobine est bien appliquée à la table vitrocéramique et que peut-être en vissant, la vitre ait été enfoncée vers le bas.
Tous les plans de cuisson n'ont pas de puissance.	Phase de cuisson normale	Mode-Démo en marche.	Voir chapitre mode Démo
Les manettes ne peuvent pas ou ne peuvent plus être utilisées.		Touche de contrôle défectueuse.	1) Voir chapitre interface 2) Remplacer le Touch Control si cela ne vous a pas aidé.
Puissance de la zone de cuisson trop faible ou ne dure pas longtemps.	Phase de cuisson normale	Mauvaise installation, pas d'aération possible vers l'avant	Voir chapitre l'état de l'installation
		Récipients inappropriés (fond n'est pas plat)	Voir chapitre Information sur la détection des casseroles
		Bobine d'inductance ne se trouve pas à la vitrocéramique.	Vérifier si la table vitrocéramique a été enfoncée en vissant vers le bas et si la bobine a bien été installée.
		Ventilateur ne tourne pas.	1) Si la phase de cuisson a été réglée à une t° >0, et si le ventilateur tourne doucement. Si ce n'est pas le cas alors veuillez chercher des corps étrangers se trouvant dans le ventilateur et éventuellement les retirer. 2) Si besoin, échanger le ventilateur. 3) Si ceci est sans succès, veuillez remplacer le composant de puissance.
La lettre "H" sera affichée, lorsque la zone de cuisson et le four sont éteints ou froid.	"H“	Détecteur de température défectueux.	Remplacer la bobine correspondante avec le détecteur de température. Voir aussi les consignes "E4“.

6.3 Autres erreurs

Erreur	*Indicateur*	*Cause*	*Mesures à prendre*
Avertisseur sonore défectueux		Touch Control défectueux.	Remplacer la surface de commande
Chaque élément d'indicateur lumineux est éteint ou non continu.		Erreur des éléments d'indicateur	Remplacer la surface de commande
Les récipients produisent des bruits.		Récipients inappropriés	Voir chapitre niveau sonore
		Niveau sonore normal	Les troubles sonores venant de la hausse des fréquences fonctionnelles de la cuisinière de l'induction et peuvent être différents d'une poêle à l'autre. Mesuré d'après la société, conforme à la norme EN 60335 §11-3 conforme EN 60704 avec 4 récipients < 47 dBA.

6.4 Diagnostic des interfaces tournantes

Erreur	Composant	Mesures à prendre	Détection
Affichage E – F alternant	Régulateur pour l'indicateur correspondant hors tolérance	Échanger le régulateur de l'indicateur correspondant	Test rotatif, 30 secs. Après la mise hors marche de la zone de cuisson
Dans le programme de vérification les indicateurs clignotent d'un côté avec la lettre „S" alterné	Les détecteurs intervertis sur un seul module	Enfoncer ou remplacer le détecteur	Mise en service ou en service
Alternativement est affiché E4	Les détecteurs de la zone adéquate ne sont pas enfoncés ou défectueux	Enfoncer ou remplacer le détecteur	Mise en service ou en service
Alternativement C 7 vers l'indicateur d'un côté du plan de cuisson	Bobine n'a pas été branchée ou défectueuse	Brancher les bobines ou bien échanger	Mise en service ou en service
Alternativement E 8 dans l'indicateur de droite	Câble périphérique n'a pas été branché vers le module droit ou est défectueux	Brancher le câble périphérique ou bien échanger	Mise en service ou en service
Les indicateurs ne fonctionnent pas	Câble périphérique vers le module gauche défectueux ou n'est pas branché	Brancher le câble périphérique ou bien échanger	Mise en service ou en service
	Mauvais ANC du module gauche (pas de pont)	Veuillez installer le bon module	Mise en service
	Module n'a pas été branché ou est défectueux	Vérifier si 2-fois le même ANC – changer de module ou changer le module gauche	Mise en service ou en service
	Interface défectueux	Échanger l'interface	Mise en service ou en service
Puissances hors de la tolérance	Mauvais branchement des bobines, modules intervertis	Contrôler le raccordement de la bobine, le pont du module doit être enfoncé à gauche!	Mise en service
Un indicateur lumineux qui n'appartient pas à la mannette correspondante s'illumine	Les conduites d'alimentation ont été interverties sur deux régulateurs	Échanger les conduites d'alimentation	Pas de détection sur le côté droit lors de la vérification automatique

6.5 Vérifier le composant de puissance

1. Veuillez noter le composant de puissance concerné si des alarmes affichées ou un disfonctionnement des zones de cuisson existent („E“ dans l’affichage de la phase de cuisson). Vérifier la puissance des conduites d’alimentation, et vérifier si le raccordement à l’interface utilisateur est bien branché.

2. S’il y a eu un court-circuit au niveau de l’IGBT, cela voudrait dire en principe que la boîte est endommagée. Remplacer le composant de puissance.
   Vérifier la résistance au niveau de l’IGBT.

Pin1-Pin2 ou Pin2-Pin3	>50kOhm	= En ordre
	<50Ohm	= Composant de puissance défectueux et remplacer

(Pin = borne)

Remplacer seulement le composant de puissance concerné
S12 = Composant de puissance droit
S11 = Composant de puissance droit

IGBT

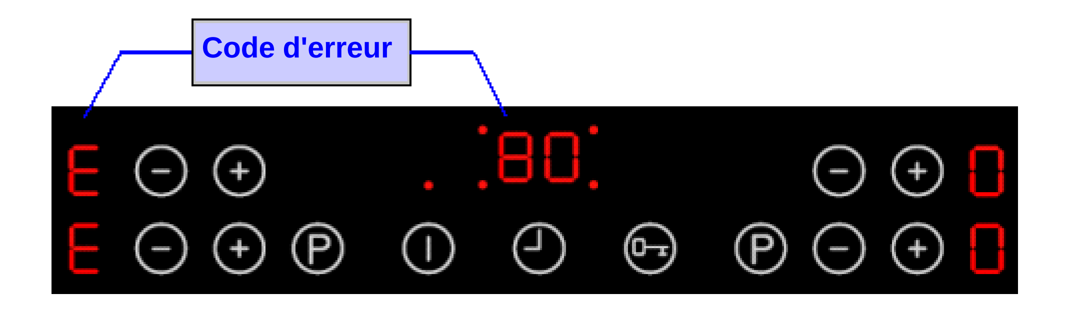


7. Message d'alarme

7.1 Message d'alarme "E"

Si l'appareil est allumé, le numéro d'alarme "E"/"xx" apparaît sur l'affichage de l'horloge. Les zones concernées sont représentées les unes après les autres par un "E" sur l'afficheur des phases de cuisson. Si un trouble s'afficherait c'est que le relais est ouvert et que les zones de cuisson liées à la platine de puissance, par conséquence, ne peuvent pas être utilisées. Les zones de cuisson liées à l'autre platine de puissance peuvent encore être utilisées.

Exemple:
1) Code d'erreur 8



Erreur	*Affichage dans la minuterie du plan de cuisson*	*Cause*	*Mesures à prendre*
Indicateur de troubles au niveau du Touch Control.	"E1“	Température trop haute de la zone de cuisson	Température trop haute en raison d'un mauvais raccordement au détecteur de plaque de caisson ou la platine de puissance défectueuse
	"E2“	Température trop haute de l'interface utilisateur	Température trop haute en raison d'une faute d'installation ou l'interface utilisateur (UI) défectueuse.
	"E3“	Identifie 400 VAC dans le module gauche ou module droit ou les deux au lieu de 230 VAC	1) Vérifier la prise de courant mural 2) Si on vous indique toujours un trouble, vérifier le câble interne du plan de cuisson, 3) Si on vous indique toujours un trouble, voir chapitre 6.5 Vérifier le composant de puissance
	"E4“	Détecteur de la température des bobines défectueux, mauvais branchement ou cassé, affichage dans la zone de cuisson correspondante	1) En vérifiant les contacts au niveau de la platine de puissance. Est ce que la fiche est branchée? 2) La résistance est de 100 kOhm lors d'une température ambiante (25°C). Si elle ne se trouve pas à ce niveau, veuillez remplacer le détecteur de température concerné. 3) Si cela ne vous aide pas, alors veuillez remplacer le composant de puissance concerné.

Erreur	Affichage dans la minuterie du plan de cuisson	Cause	Mesures à prendre
	"E5“	Détecteur de température des bobines défectueux, court-circuit, affichage dans la zone de cuisson correspondante.	1) En vérifiant les contacts au niveau de la platine de puissance. 2) La résistance est de 100 kOhm lors d'une température ambiante (25°C). Si elle ne se trouve pas à ce niveau, veuillez remplacer le détecteur de température concerné. 3) Si cela ne vous aide pas, alors veuillez remplacer le composant de puissance concerné.
	"E6“	Communication à l'intérieur de la platine de puissance est défectueuse	Remplacer la platine de puissance identifiée.
	"E7"	Signalement d'erreur que détecteur de chaleur baisse la chaleur au niveau du composant de puissance	Vérifier la fiche, dans le cas ou celle-ci n'est pas en ordre, ou remplacer le composant de puissance concerné.
	"E8“	Erreur de communication entre l'interface de puissance et l'interface utilisateur	1) Vérifier le câblage au mur, dans le cas où à gauche. Dans le cas où tout est en ordre, veuillez brancher à nouveau la fiche UI, ou remplacer le câble. Dans le cas contraire, 3) 2) Dans le cas à droite, vérifier le raccord du câble UI, remplacer le câble, dans le cas où celui-ci n'est pas en ordre, continuer par 3). 3) Prendre le câble de la platine de puissance de gauche et brancher le à la platine de puissance droite, avec un long câble à vérification, brancher le câble-UI de droite à la platine de puissance de gauche. A) Remplacer comme ci-dessus l'interface utilisateur, "E6" croisée remplacer la platine de puissance concernée.
	"E9“	Erreur de communication à l'intérieur de l'interface utilisateur	Remplacer l'interface utilisateur.
	"EA“	Défectueuses ou mauvaises données de configuration	Remplacer l'interface utilisateur. Si le problème n'est pas résolu, veuillez remplacer la platine de puissance.
	"EB“	15-V-alimentation électrique hors ligne	Remplacer la platine de puissance.
	"EC“	Mauvais numéro de compatibilité concernant les données de communication pour la platine de puissance	Remplacer la platine de puissance. Si le problème n'est pas résolu, veuillez remplacer la platine de puissance.
	"ED“	Erreur de compatibilité de la version du logiciel entre la platine de puissance et l'interface	Remplacer la platine de puissance. Si le problème n'est pas résolu, veuillez remplacer la platine de puissance.

8. Information sur la détection des casseroles

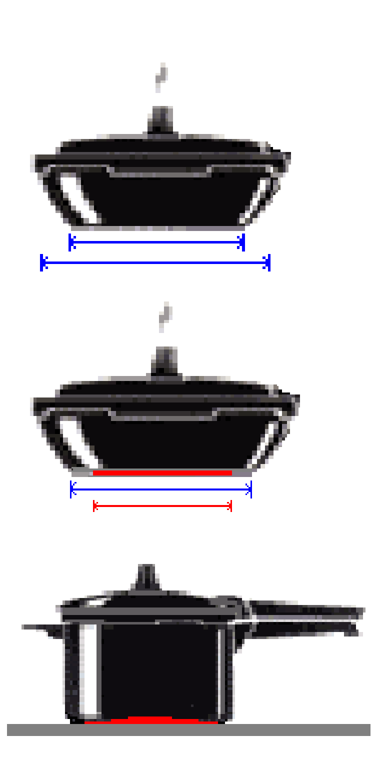
Matériel de casserole approprié:
- Email acier
- Acier INOX (avec fond magnétique)
- Aluminium (avec fond magnétique)
- Fonte

Matériaux qui ne conviennent pas:
- Aluminium (trop de puissance)
- Cuivre
- Acier INOX (pas magnétique)
- Verre
- Céramique

La détection de casserole est conçue pour les diamètres de casseroles suivants:

Brûleur nominal Ø [mm]	Fond de casserole minimum Ø manuel d'utilisation [mm]	Fond de casserole minimum Ø ajusté avec une plaque de tôle d'acier [mm]
145	125	100
180	145	120
210	180	140

En référence à Ind. G4, un diamètre identique au modèle précédent est indiqué dans les manuels d'utilisation. Cependant, le véritable diamètre qui fonctionne encore est beaucoup plus faible.
La performance pour différentes casseroles peut varier jusqu'à +/- 10 à 15 %.



- En tant que casseroles de référence, nous conseillons des casseroles en acier émaillé (par ex. Silit).

- Des plaques en acier rondes de différents diamètres et de 2 à 3 mm d'épaisseur conviennent parfaitement pour contrôler la fonction de la détection des casseroles.

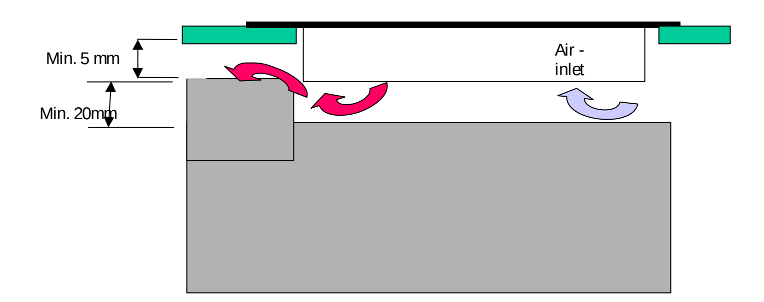
- Les fonds sandwich peuvent causer des bruits très désagréables s'ils ne sont pas pressés correctement. Ceci est également valable pour les poignées qui ne sont pas bien serrées.

- With regard to stainless steel pots with sandwich bottoms, the diameter of the magnetic part of the pot bottom is decisive.

- An additional influencing factor is the vertical distance from the coil, i.e. an uneven sandwich bottom has a negative effect on the power consumption. The effect is exactly the same if the induction coil is not pressed on the glass ceramic.

9. L'état de l'installation

La puissance est éventuellement plus basse, car de l'air chaud est en train d'être aspiré.



10. Emission de son

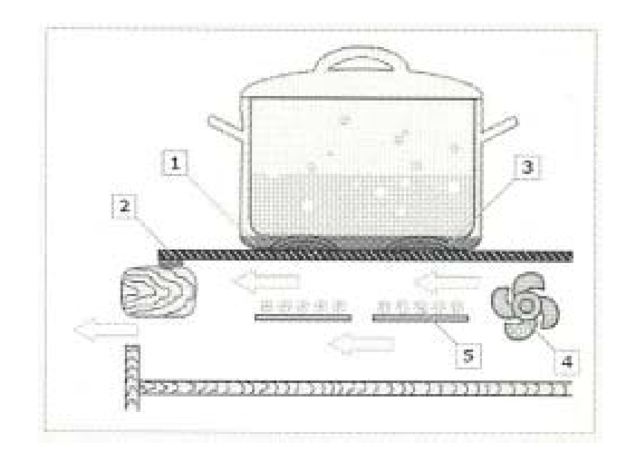
Ils peuvent y avoir plusieurs raisons pour les bruits et sons audibles.

Le bruit le plus fort provient du récipient à la surface sandwich et si deux zones de cuisson fonctionnent en même temps avec une haute puissance. Prendre éventuellement un autre récipient (émail en acier à la place de l'acier inoxydable) et veuillez régler à bas la puissance de cuisson. La hauteur remplie dans le récipient et la nature du produit à cuire sont de temps en temps directement en rapport avec le niveau bruit.

Voir les informations pour les clients ci-jointes

La cuisson confortable de haut niveau
Réchauffe doublement plus vite que la plaque de cuisson vitrocéramique traditionnelle

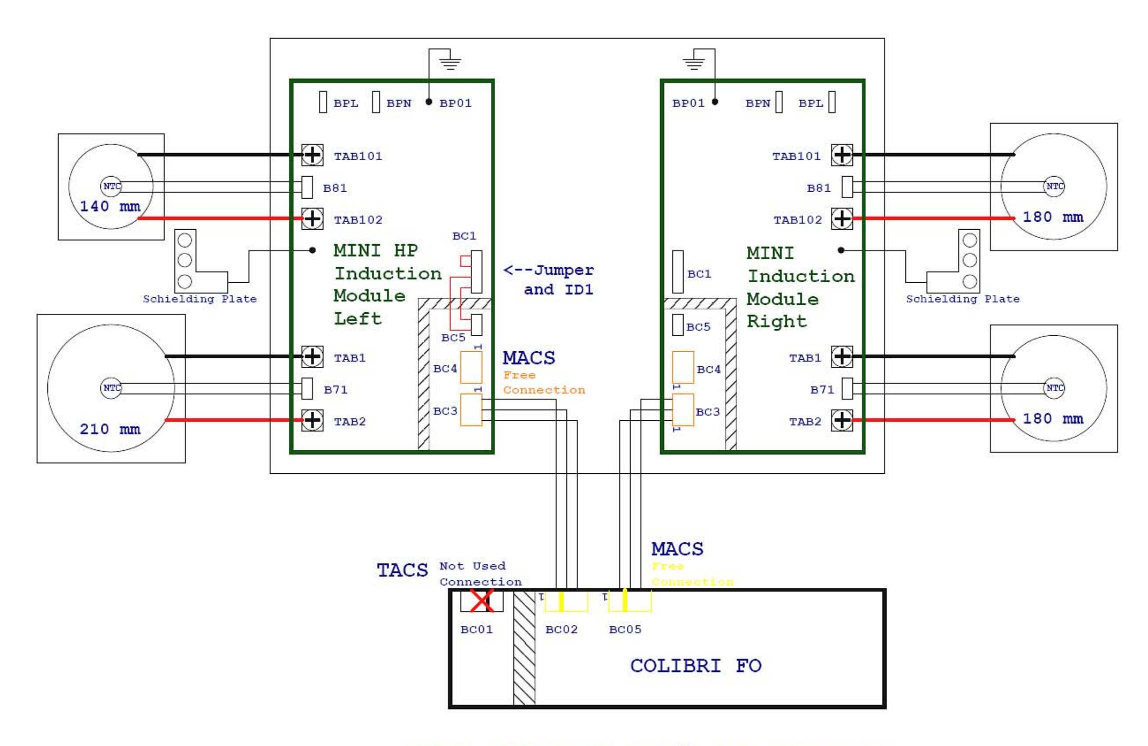
(1) Fonds de récipients
(2) Vitrocéramique
(3) Champs magnétique
(4) Ventilateur
(5) Bobine à induction



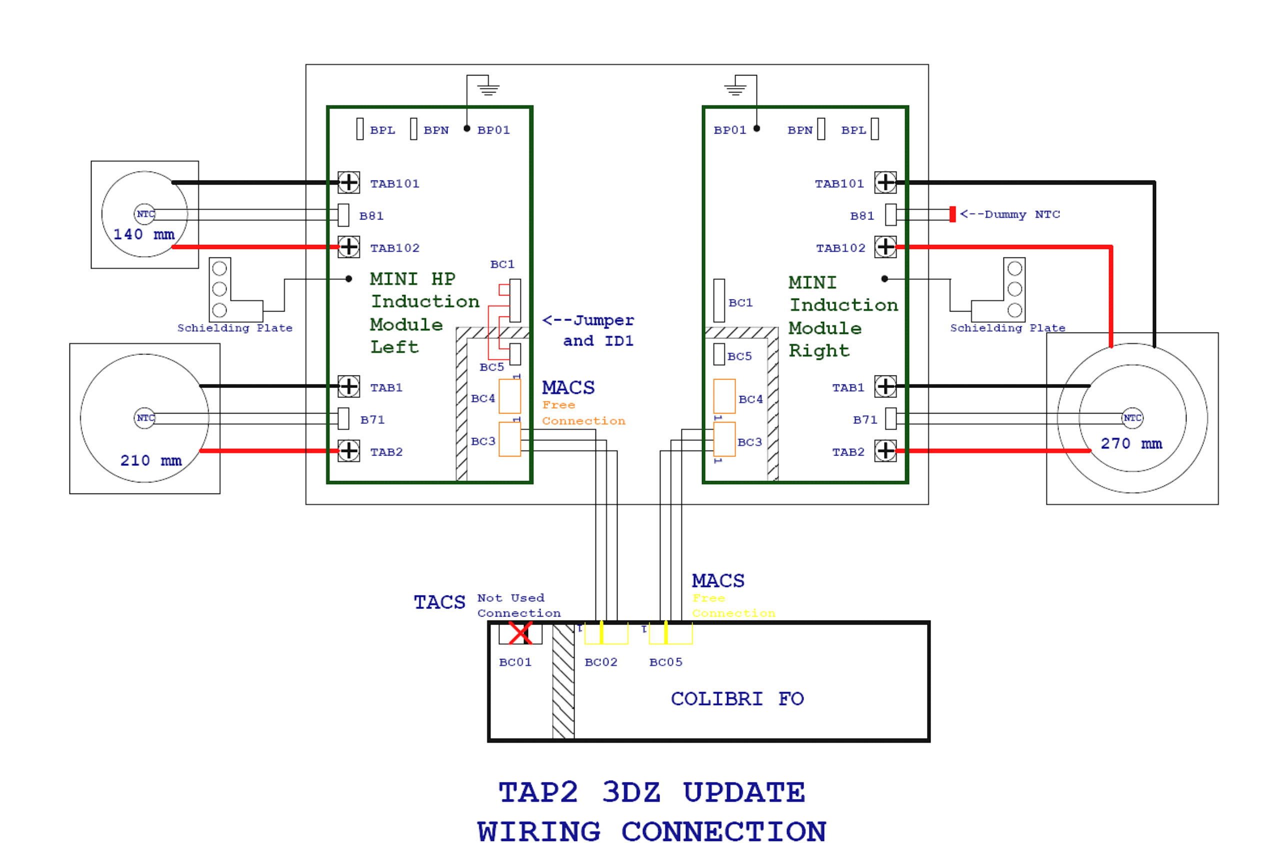
Dans le cas d'un réchauffement extrêmement rapide de la zone de cuisson à induction des oscillations se produisent au fond du récipient (1), qui chez certains récipients peuvent produire des bruits.

Par la haute puissance de la zone de cuisson à induction se produit une chaleur qui doit être refroidit par un ventilateur (4).

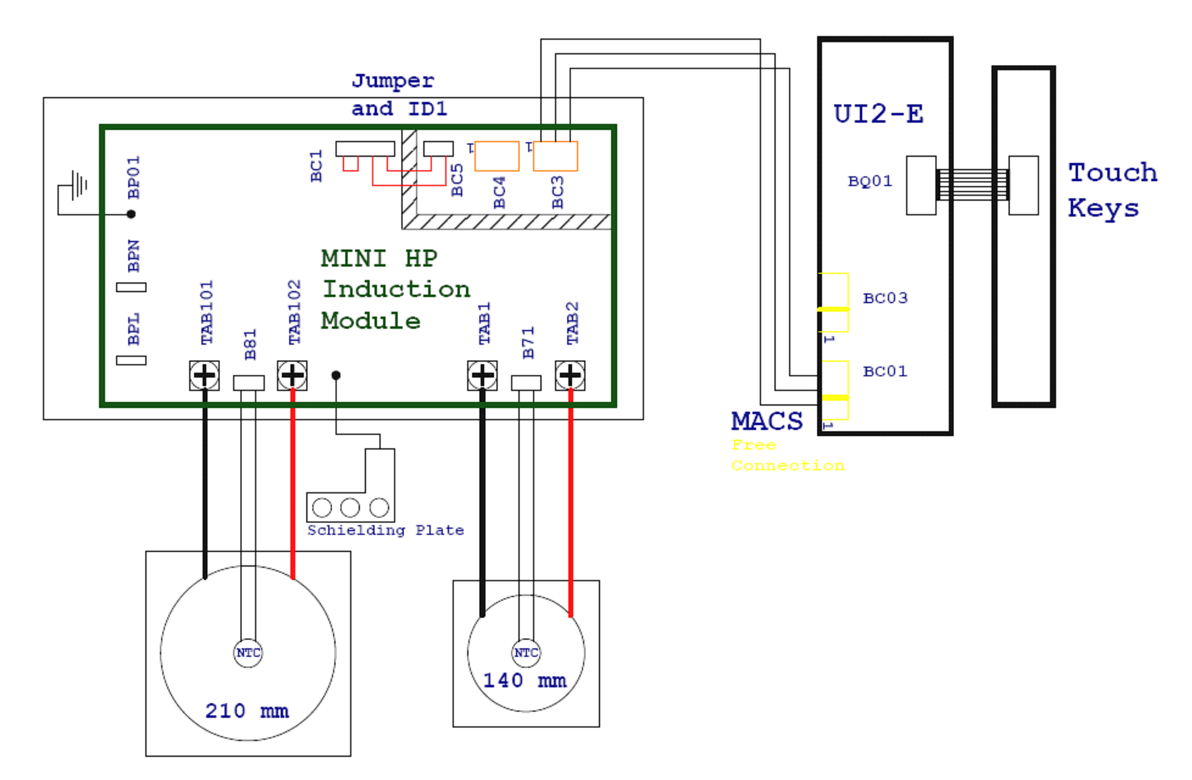
11. Schémas électriques



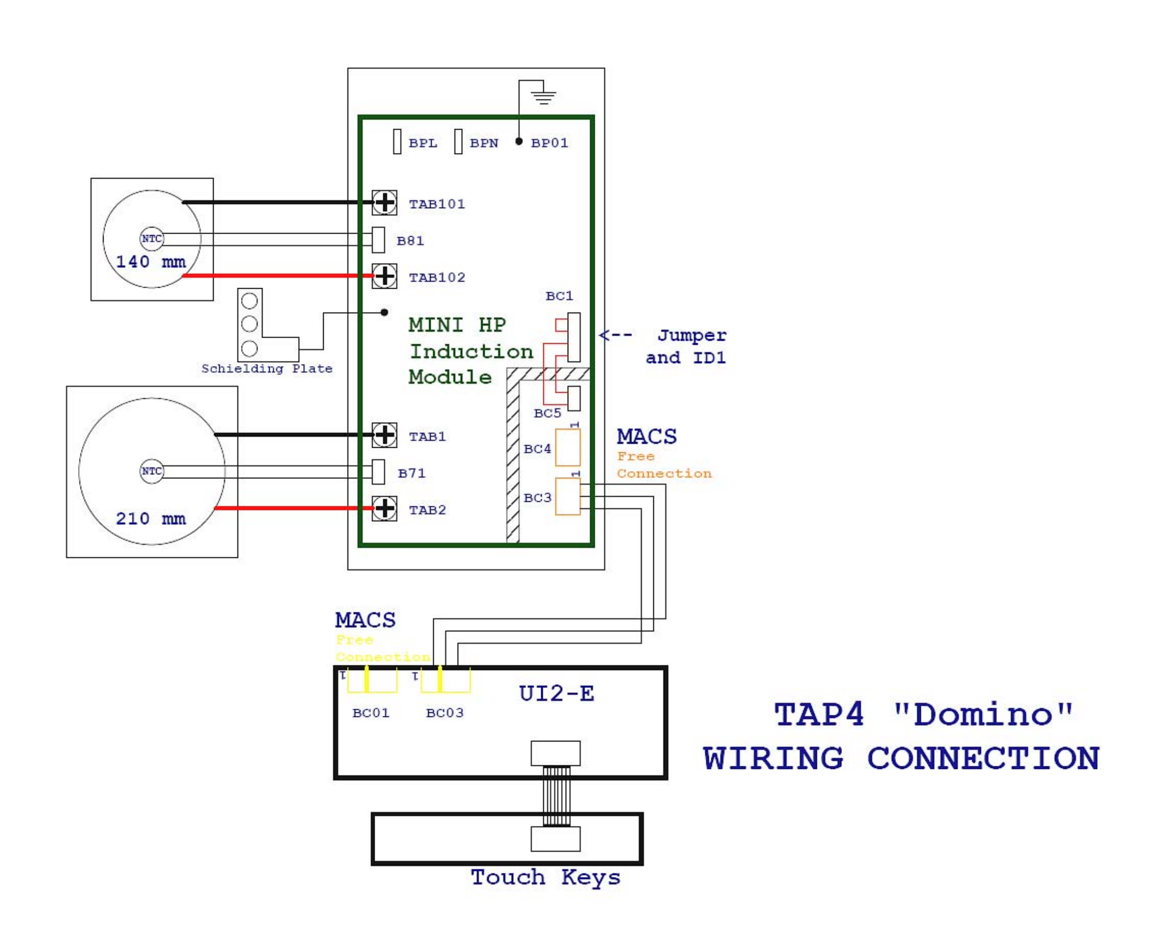
TAP UPDATE and FS Access
WIRING CONNECTION



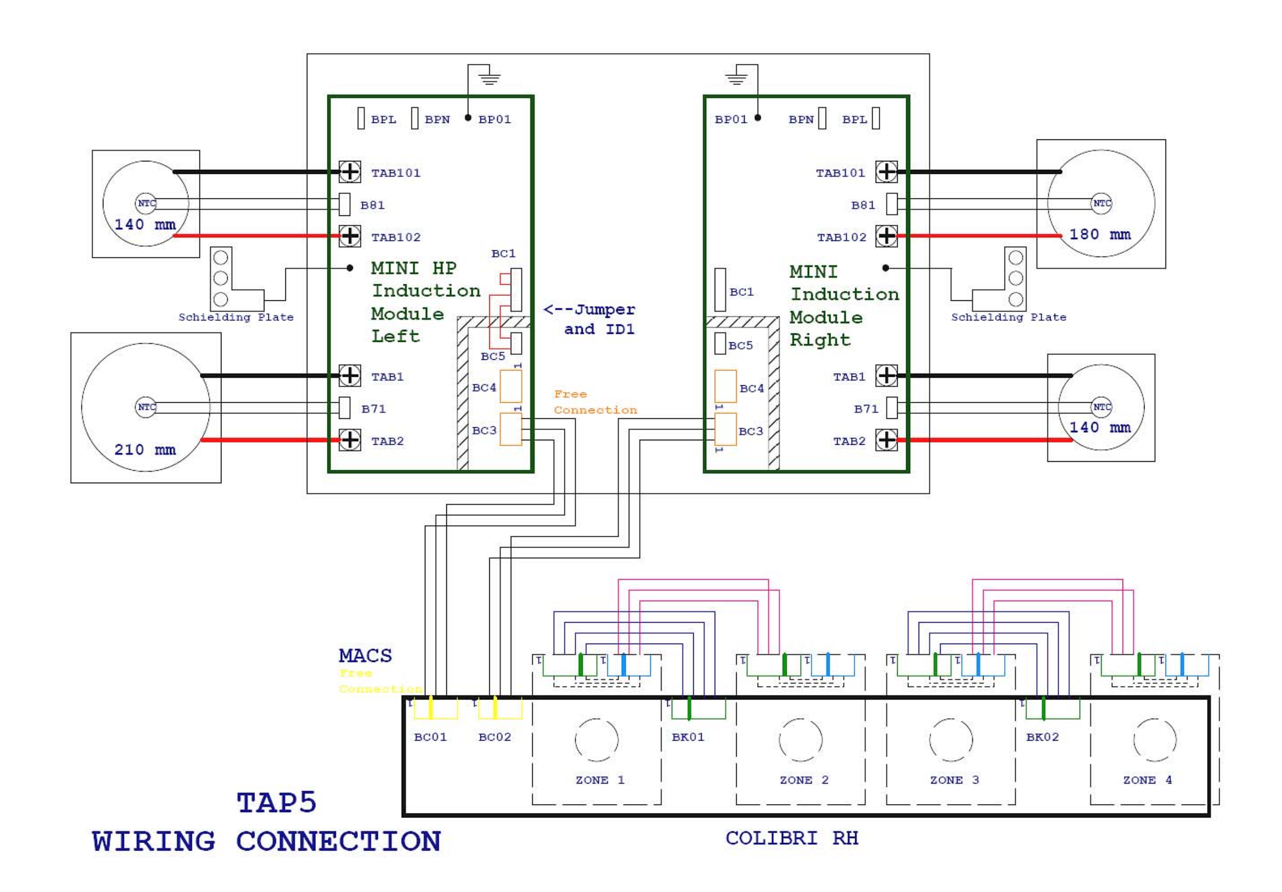
TAP2 3DZ UPDATE
WIRING CONNECTION

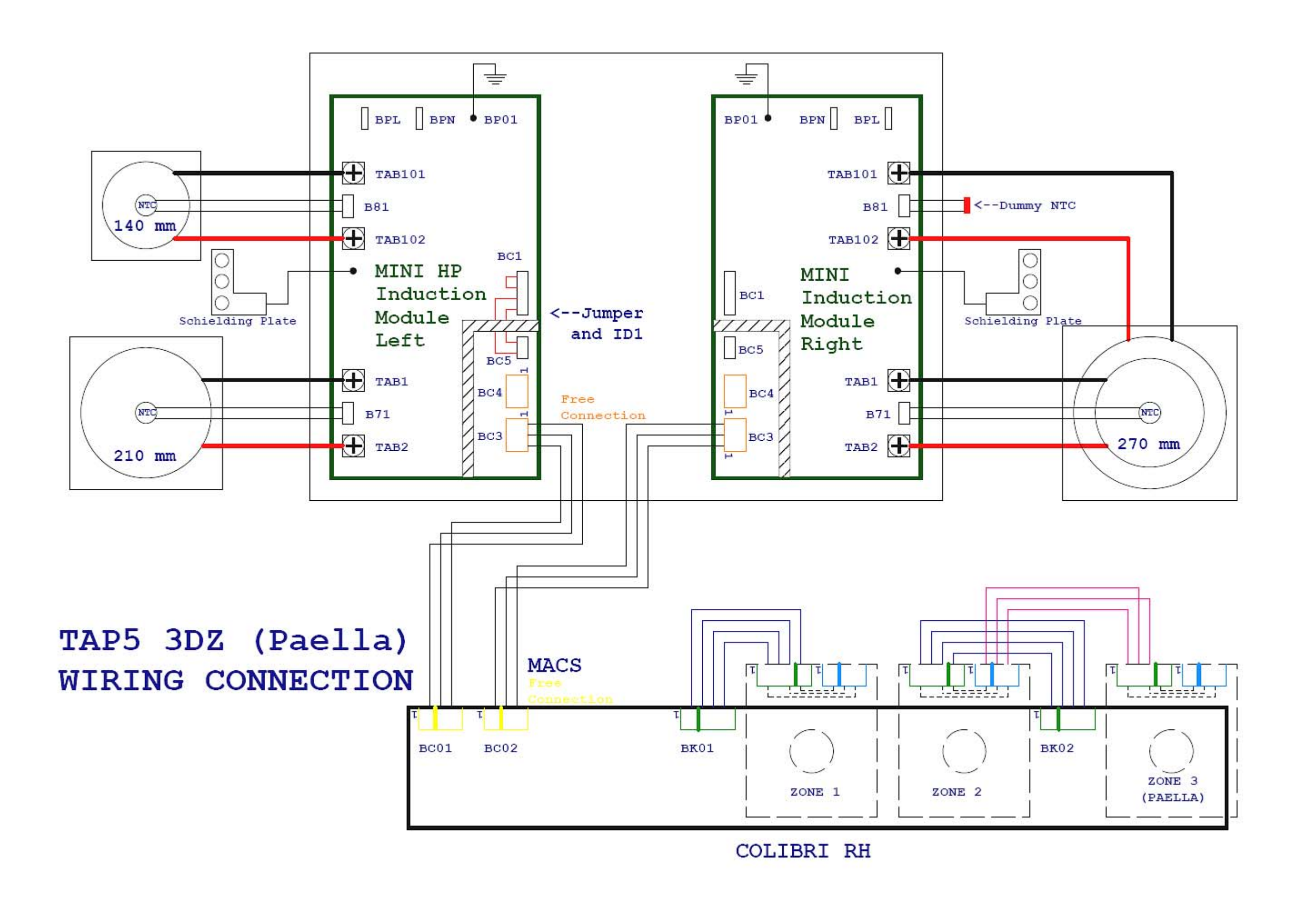


TAP3 "DuFu"
WIRING CONNECTION



TAP4 "Domino"
WIRING CONNECTION


BPL
BPN
BP01
TAB101
B81
TAB102
140 mm
NTC
Schielding Plate
MINI HP
Induction
Module
Left
BC1
BC5
BC4
BC3
<--Jumper
and ID1
Free
Connection
210 mm
TAB1
B71
TAB2
MINI
Induction
Module
Right
180 mm
140 mm
MACS
BC01
BC02
BK01
BK02
ZONE 1
ZONE 2
ZONE 3
ZONE 4
TAP5
WIRING CONNECTION
COLIBRI RH


BPL
BPN
BP01
TAB101
B81
TAB102
<--Dummy NTC
140 mm
NTC
Schielding Plate
MINI HP
Induction
Module
Left
BC1
BC5
BC4
BC3
<--Jumper
and ID1
Free
Connection
210 mm
TAB1
B71
TAB2
MINI
Induction
Module
Right
270 mm
TAP5 3DZ (Paella)
WIRING CONNECTION
MACS
BC01
BC02
BK01
BK02
ZONE 1
ZONE 2
ZONE 3
(PAELLA)
COLIBRI RH

12. Ersatzteilinformation - Universal Powerboard / Fiche d'information 822 921 196

Hinweiszettel **822 921 196**
Information sheet
Fiche d'information
Foglio istruzioni
Attentie
Hoja informativa



Induktionsmodul, ET.-Nr.: 330 563 051/3 („MINI ---> MINI“)
Dieses Induktionsmodul ersetzt Ihr bisher eingebautes Induktionsmodul. Die Anschlüsse für die Induktionspulen und Temperatursensoren, können 1:1übernommen werden. Je nach Kochfeld-typ ist Ihr defektes Induktionsmodul mit der Brücke 1 oder der Brücke 2 ausgestattet. Beim Austausch muß folgendes beachtet werden:



Induction module, SP.-No.: 330 563 051/3 („MINI ---> MINI“)
This induction modules replaces your previously installed induction module. The connections for the induction coils and temperature sensors can be accepted 1:1. Your defective induction module is equipped with Link 1 or Link 2, depending on the hob type. Must be taken into account when replacing:



Module à induction, n° de réf. 330 563 051/3 („MINI ---> MINI“)
Ce module à induction remplace votre module à induction intégré jusqu'à présent portant. Les raccordements pour les bobines à induction et les capteurs de température peuvent être repris à l'identique. En fonction du type de table de cuisson, votre module à induction défectueux sera équipé du fil jarretière 1 ou du fil jarretière 2. Lors du remplacement, veuillez tenir compte des éléments suivants :



330 563 051/3 („MINI ---> MINI“)330 563 051/3 („MINI ---> MINI“)
Questo modulo a induzione sostituisce l'attuale modulo a induzione. Gli attacchi per la bobina d'induzione e i sensori della temperatura possono essere accettati 1:1. Il vostro modulo a induzione difettoso è dotato del ponticello 1 o del ponticello 2 secondo il tipo di piano di cottura. In caso di sostituzione si deve osservare quanto segue:



Induktionsmodul, ET.-nr.: 330 563 051/3 („MINI ---> MINI“)
Denna induktionsmodul ersätter den hittills inbyggda induktionsmodulen. Anslutningarna för induktionsspolarna och temperatursensorerna kan övertas 1:1. Beroende på induktionshällens typ är den defekta induktionsmodulen utrustad med jumper 1 eller jumper 2. Vid byte måste följande beaktas:

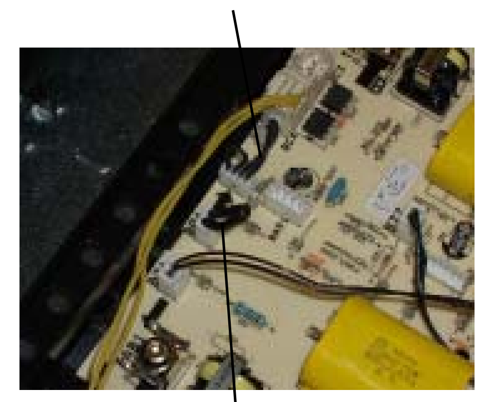


Inductiemodule, onderdeelnr.: 330 563 051/3 („MINI ---> MINI“)
Deze inductiemodule vervangt uw momenteel ingebouwde inductiemodule. De aansluitingen voor de inductiespoelen en temperatuursensoren kunnen 1:1 worden overgenomen. Afhankelijk van het type kookplaat is uw defecte inductiemodule met brug 1 of brug 2 uitgerust. Bij de vervanging dient het volgende in acht te worden genomen:



Módulo de inducción, N° de la pieza de recambio: 330 563 051/3 („MINI ---> MINI“)
Este módulo de inducción reemplaza al módulo de inducción montado hasta ahora. Las conexiones para las bobonas de inducción y los sensores de la temperatura pueden ser aplicados 1:1. Según el tipo de zona de cocción, su módulo de inducción averiado está dotado con el puente 1 ó el puente 2. En el cambio debe observarse lo siguiente:

Brücke 1
Link 1
Fil jarretière 1
Ponticello 1
Jumper 1
Brug 1
Puente 1



Brücke 2
Link 2
Fil jarretière 2
Ponticello 2
Jumper 2
Brug 2
Puente 2

DE

4-Zonen Induktionskochfeld		
	Induktionsmodul links	*Induktionsmodul rechts*
Brücke 1	Vom Altteil übernehmen	x
Brücke 2	x	x
3-Zonen Induktionskochfeld		
	Induktionsmodul links	*Induktionsmodul rechts*
Brücke 1	Vom Altteil übernehmen	x
Brücke 2	x	Vom Altteil übernehmen
2-Zonen Induktionskochfeld		
Brücke 1	Vom Altteil übernehmen	
Brücke 2	x	
4-Zonen-Kochfeld mit 2 Induktionskochzonen		
Brücke 1	x	
Brücke 2	x	

GB

4-Zone Induction Hob		
	Induction module left	*Induction module right*
Link 1	Take over from old part	x
Link 2	x	x
3-Zone Induction Hob		
	Induction module left	*Induction module right*
Link 1	Take over from old part	x
Link 2	x	Take over from old part
2-Zone Induction Hob		
Link 1	Take over from old part	
Link 2	x	
4-Zonen-Kochfeld mit 2 Induktionskochzonen		
Link 1	x	
Link 2	x	

FR

Plaque de cuisson à induction 4 zones		
	Module d'induction gauche	*Module d'induction droit*
pont 1	Relayer de la vieille pièce	x
pont 2	x	x
Plaque de cuisson à induction 3 zones		
	Module d'induction gauche	*Module d'induction droit*
pont 1	Relayer de la vieille pièce	x
pont 2	x	Relayer de la vieille pièce
Plaque de cuisson à induction 2 zones		
pont 1	Relayer de la vieille pièce	
pont 2	Enlever de la pièce détachée	
4-Zonen-Kochfeld mit 2 Induktionskochzonen		
pont 1	x	
pont 2	x	

IT

Piano di cottura a induzione a 4 zone		
	Modulo a induzione a sinistra	*Modulo a induzione a destra*
Ponticello 1	Prendere dalla parte vecchia	x
Ponticello 2	x	x
Piano di cottura a induzione a 3 zone		
	Modulo a induzione a sinistra	*Modulo a induzione a destra*
Ponticello 1	Prendere dalla parte vecchia	x
Ponticello 2	x	Prendere dalla parte vecchia
Piano di cottura a induzione a 2 zone		
Ponticello 1	Prendere dalla parte vecchia	
Ponticello 2	x	
4-Zonen-Kochfeld mit 2 Induktionskochzonen		
Ponticello 1	x	
Ponticello 2	x	

SE

Induktionshäll med fyra zoner		
	Induktionsmodul vänster	*Induktionsmodul höger*
Jumper 1	övertas från den gamla delen	x
Jumper 2	x	x
Induktionshäll med tre zoner		
	Induktionsmodul vänster	*Induktionsmodul höger*
Jumper 1	övertas från den gamla delen	x
Jumper 2	x	övertas från den gamla delen
Induktionshäll med två zoner		
Jumper 1	övertas från den gamla delen	
Jumper 2	x	
4-Zonen-Kochfeld mit 2 Induktionskochzonen		
Jumper 1	x	
Jumper 2	x	

NL

Inductiekookplaat 4 zones		
	Inductiemodule links	*Inductiemodule rechts*
Brug 1	van oud ond. overnemen	x
Brug 2	x	x
Inductiekookplaat 3 zones		
	Inductiemodule links	*Inductiemodule rechts*
Brug 1	van oud ond. overnemen	x
Brug 2	x	van oud ond. overnemen
Inductiekookplaat 2 zones		
Brug 1	van oud ond. overnemen	
Brug 2	x	
4-Zonen-Kochfeld mit 2 Induktionskochzonen		
Brug 1	x	
Brug 2	x	

ES

cocción por inducción		
	Módulo de inducción a la izquierda	*Módulo de inducción a la derecha*
Puente 1	Tomarlo de la pieza antigua	x
Puente 2	x	x
cocción por inducción		
	Módulo de inducción a la izquierda	*Módulo de inducción a la derecha*
Puente 1	Tomarlo de la pieza antigua	x
Puente 2	x	Tomarlo de la pieza antigua
cocción por inducción		
Puente 1	Tomarlo de la pieza antigua	
Puente 2	x	
4-Zonen-Kochfeld mit 2 Induktionskochzonen		
Puente 1	x	
Puente 2	x	

DE
Mögliche Fehlerquellen nach dem Austausch:
Keine Anzeige / Eingabeelektronik = Brücke 1 auf der linken Seite nicht gesteckt, oder „Interface Kabel“ nicht gesteckt (Bild)

GB
Possible sources of error after exchange:
No display/input electronics = Link 1 on the left-hand side not inserted or „InterfaceCable“ not inserted (figure)

FR
Causes d’erreur éventuelles après remplacement :
pas d’affichage / électronique d’entrée = Pont 1 n’est pas enfiché côté gauche, ou „câble interface“ pas enfiché (figure)

IT
Possibili fonti di guasto dopo la sostituzione:
Nessun indicatore / elettronica d’immissione = Ponticello 1 non applicato sul lato sinistro, oppure “cavo interfaccia“ non inserito (figura)

SE
Möjliga felkällor efter bytet:
Ingen indikering/ingångselektronik = Jumper 1 på vänster sida är inte ikopplad, eller så är inte „Interface-kabeln“ ikopplad (se bild)

ES
Posibles fuentes de errores después del cambio:
Sin visualización / Electrónica de entrada = El puente 1 en el lado izquierdo no está enchufado o el „cable de interfaz“ no está enchufado (Fig.)

NL
Mogelijke foutoorzaken na de vervanging:
Geen weergave-/invoerelektronica = Brug 1 aan de linkerzijde niet ingestoken of interfacekabel niet ingestoken (afbeelding)

E4 (Sensorfehler)	=	Brücke 2 nicht gesteckt
E4 (Sensor error)	=	Link 2 not inserted
E4 (erreur détecteur)	=	Pont 2 pas enfiché
E4 (errore sensore)	=	Ponticello 2 non inserito
E4 (sensorfel)	=	Jumper 2 är inte ikopplad.
E4 (Falla del sensor)	=	El puente 2 no está enchufado
E4 (sensorfout)	=	Brug 2 niet ingestoken

DE
Sicherheitshinweis!
Achtung 215V; 3,3mA an den Sensorfeldern!
Nicht berühren bei anliegender Spannung!

GB
Safety Instructions
Caution: 215 V, 3.3 mA at the sensor fields!
Do not touch when voltage is applied!

FR
Notes de sécurité
Attention 215 V, 3.3 mA sur les champs détecteurs!
Ne pas toucher si une tension est appliquée!

IT
Avvertenza di sicurezza
Attenzione 215 V, 3,3 mA sulla piastra sensori!
Non toccare in presenza di tensione!

SE
Säkerhetsanvisning
Varning! 215 V, 3,3 mA vid sensorområdena!
Vidrör ej under anliggande spänning!

NL
Veiligheidsinstructie
Let op: 215 V, 3,3 mA aan de sensorvelden!
Niet aanraken, indien onder spanning!

ES
Indicaciones de seguridad
¡Atención, 215 V, 3,3 mA en los campos sensores!
¡No tocarlos si están bajo tensión!

